

*A C-vitamin felfedezésének hatása a paprika-iparra, a dél-alföldi gazdaságra**

A 2012-es Szent-Györgyi-émlékév és a Szabadegyetem Szeged idei szemeszterének témájából kissé talán kilóg ez a meglehetősen profán téma, amikor is a világhírű tudósnek, a nagy hatású professzornak, az egyetem egyik meghatározó rektorának tudományos, közéleti, kultúrdiplomáciai tevékenysége mellett ezúttal tudományos tevékenységének gazdasági, a szegedi és Szeged környéki, tágabban értelmezve pedig a magyar paprikatermelők mindennapi életére gyakorolt hatását ismertetem. Talán mégsem indokolatlan és talán mégsem ünnepontás Szent-Györgyi Albert életművének ezt az aspektusát megvizsgálnunk. Erre két korabeli napilapcikk is bátorítást nyújthat. Az egyik 1933 márciusában íródott, a Szegedi Napló című napilapban jelent meg, a cikk címe egyszerűen az ekkor meglehetősen új és még a közvélemény számára alig-alig ismert vitamint szegedi vitaminnak nevezi, majd a cikk további sorai-
ban azt olvashatjuk, hogy tulajdonképpen az 1921-ben Szegeden otthonra lelt kolozsvári egyetem nagyjából egy évtizeddel Szegedre kerülését követően kezdi a város számára visszafizetni azokat a hatalmas tehervállalásokat, áldozatos filléreket, amelyeket a város annak érdekében hozott, hogy az egyetem itt működhessen 1921-től kezdődően. A cikk írója utolsó mondatában arra hívja fel a figyelmet, hogy Szent-Györgyi Albert C-vitaminnal kapcsolatos felfedezése a szegedi paprika értékesítése számára olyan beláthatatlan mértékű konjunktúrát vetít előre, amely, úgy tűnik, évekre, évtizedekre megoldhatja a város termelőinek mindennapi gondjait.¹ Négy esztendővel később, 1937 őszén az akkori rektor, Gelei József Szent-Györgyi Albert Nobel-díj elnyeréséről értesülve úgy fogalmaz, hogy a magyar paprika diadalútját Szent-Györgyi Albert vitaminkutatásainak köszönhetjük.² Talán ez a két cikk is felhívja a figyelmünket arra, hogy Szent-Györgyi Albert olyan tudományos felfedezést végzett 1932 őszén Szegeden, amely nagyon jól szolgálta a város lakosságának anyagi érdekeit is.

* A tanulmányban közölt fényképek összegyűjtésében a Szegedi Tudományegyetem Klebelsberg Könyvtárának munkatársai, Pap Kornélia és Kámán-Gausz Ildikó volt segítségemre.

¹ Szegedi Napló 9 (1933) március 24. 1.

² Szegedi Napló 13 (1937) november 21. 6.

A szegedi paprikatermelés és -feldolgozás

A magyar fűszerpaprika termelése nem 1932-ben kezdődött Szegeden, a 18. századtól kezdve. A magyar fűszerpaprikát számos tulajdonsága tette alkalmassá, hogy ételeink egyik közkedvelt fűszere lehessen. Színe, zamata, íze és többféle magas vitamintartalma egyaránt elősegítette a fűszerpaprika elterjedését a magyar konyhában. Ennek volt egy olyan következménye is, amelyre Szent-Györgyi Albert hívta fel a figyelmet, hogy a nagy paprikafogyasztás tulajdonképpen a magyar társadalom egészségtelen, egyoldalú táplálkozását önmagában képes bizonyos mértékig ellensúlyozni a benne rejlő számtalan hasznos vitamin, illetve egyéb tápanyag következtében. Előbbiek közül a B-, C- és E-vitamint, valamint az A-provitamint érdemes megemlíteni,³ utóbbiak közül pedig a kapszaicint, amely a zsíros és nehéz ételek felszívódását és emésztését segíti elő az emberi szervezet számára. Szegeden a 18. századtól kezdve folyik nagyobb mértékben fűszerpaprika termelése, elsősorban a város déli, délnyugati városrészei azok, amelyek leginkább bekapcsolódtak a fűszerpaprika termelésébe és készítésébe (Alsóváros, Alsótanya, Röske, Szentmihály).⁴ A Pálffy testvérek neve a 19. század második felében jelent egy technikai áttörést a szegedi paprikaiparban, ők dolgozzák ki a modern, nagyipari, gőzzel hajtott paprikamalomnak a technológiáját. Nekik köszönhető a 19–20. század fordulóján megjelent szakácskönyv is, amelyen nem véletlenül találunk rögtön a címlapon egy nagy és csinos paprikát. A Pálffy testvérek mellett másik megjegyzésre érdemes név Kotányi Jánosé, ő is Szegedről indította karrierjét, a nagy árvizet követően 1880-ban nyitotta meg első, saját tulajdonú fűszerüzletét Szegeden, egy évvel később saját paprikamalomra tett szert a városban, néhány évvel később előbb Budapesten, majd Bécsben nyitott paprikakereskedő üzleteket, végül a századfordulón már saját paprikamalmot is nyitott Bécsben, de jobbra ebben is szegedi termésű paprikát dolgozott fel.

³ Obermayer Ernő – Horváth Ferenc – Szanyi István: A magyar fűszerpaprika helyes termesztése és ipari feldolgozása. Budapest, 1938. 86.

⁴ Bálint Sándor: A szegedi paprika. Budapest, 1962. 20.



1. kép. Kotányi János paprikamalma.

A 19–20. század fordulójára kialakult a szegedi paprika feldolgozásának az az ipari módszere, amely a következő mintegy fél évszázadban lényegében komolyabb technológiai változtatás nélkül folyt tovább. A megtermelt paprikákat hatalmas füzérekbe kötötték össze, annak érdekében, hogy utóérlelést lehessen rajtuk végezni a házak végére felkötve.



2. kép. Paprikafűzés.



3. kép. Paprikapiac a Valéria (ma Bartók Béla) téren.

Ezeket a hatalmas füzéreket a Valéria téren, a mai Bartók téren, tulajdonképpen a belvárosban értékesítették a feldolgozást végző vállalkozóknak, akik utána gyakorlott hasítóasszonyok segítségével felaprították, majd leőröltették. Komplet családok megélhetése múltott a paprikaiparon itt, Szeged környékén.



4. kép. Paprikafüzérek árusítása a Valéria (ma Bartók Béla) téren.



5. kép. A paprikahasítás folyamata.

A Valéria tér számított nagybani piacnak a paprikakereskedelem terén. A másik piac a Széchenyi-téren, a városháza tőszomszédságában volt, itt működött a kiskereskedelmi piaca a paprikának. Ahogy a helyiek nevezték a *literös* piac, itt már a kész, az őrölt paprikát vehették meg a vásárlók.⁵



6. kép. Paprikapiac Szegeden.

Gazdasági nehézségek Szegeden

Tulajdonképpen az 1920-as években érkezünk el egy jelentős fordulópont-hoz Szeged gazdasági életében, az addig virágzó várost a trianoni béke zárja

⁵ Bálint 1962. 102–103.

meglehetősen szűk ketrecbe, hiszen a város gazdasági vonzáskörzetének legnagyobb részét a területi elcsatolásokkal elveszik a várostól.⁶ Érdemes tudni, hogy Szeged vonzáskörzete tulajdonképpen csak a várostól délre terjedt 1920-ig, és mivel a várostól délre fekvő területet elcsatolták, és egy másik országhoz került, ezért lényegében Szeged városa elveszítette gazdasági vonzáskörzetét.⁷ Ráadásul több ezer menekült szorult a városban, és róluk kellett gondoskodni. Ez nagyjából egy évtizedig megoldhatatlan feladatot jelentett a városvezetés számára.

Fokozta a problémákat, hogy az 1920-as években további beruházásokat eszközöltek a városvezetők. A közüzemi beruházások közül legkorábban, tulajdonképpen már 1880-ban megkezdődött a Fogadalmi templom építése, de ez az I. világháború zavaros éveiben megakadt, és lényegében nagyobb iramú folytatása csak az I. világháborút lezáróan kezdődik meg.⁸ Az 1920-as évek közepén építik ki a tanyai kisvasutat,⁹ amely ugyan a következő években majd a város és a város körüli falvak gazdasági fellendülését nagymértékben szolgálja, viszont a beruházás éveiben szinte megoldhatatlan költségvetési problémákat idézett elő az önkormányzat számára. Ahogy már említettem, 1921-től kezdődően a város rendkívül nagy áldozatokat hoz az egyetem Szegedre kerülésének érdekében, és 1926-tól kezdve újabb beruházásokban vállal szerepet az egyetemmel kapcsolatban a város, ekkor indulnak meg az egyetemi klinikák és a Dómtéri elméleti intézetek építkezései, és ennek kapcsán szintén nagyon nagyarányú önerőre volt szükség a városvezetés részéről.¹⁰ Ezek együttesen azt idézik elő, hogy a város tulajdonképpen soha nem látott mértékben eladósodott az 1920-as évek közepén, és csak a nagyon optimista szemléletű közgazdászok láthatták úgy az 1920-as években, hogy ezek a hitelek visszafizethetők Szeged városa számára. Ebben a helyzetben a mindennapi anyagi kifizetési gondokkal küszködő város csak egyet tudott tenni: a városi földek bérleti díját drasztikus módon fölemeli, ezzel pedig a kistermelőket hozza nehéz helyzetbe, 1 hold termőföld évi bérleti díja 1–1,2 tonna búza egyenértékére emelkedik fel. Ez azt jelenti, hogy a várható termés nagyjából

⁶ Novák Ákos: Településfejlődés. In: Szeged története. Szeged, 1994. IV. 213.

⁷ Kováts József: A szegedi piac. Szeged, 1933. 16.

⁸ Zombori István: A fogadalmi templomtól a püspöki székesegyházig. Móra Ferenc Múzeum Évkönyve Történeti Tanulmányok. Studia Historica VIII. (2005) 407.

⁹ Novák 1994. 234.

¹⁰ Az 1924. június 30-i közgyűlésen 50 évre évi 24 vagon (240 tonna) búza értékének megfelelő pénzt ajánlott fel a városvezetés az egyetemi építkezésekre. Hencz Péter: Klebelsberg Kuno, a harmadik évezred minisztere. Szeged, 1999. 37.

60%-át a bérleti díj kifizetésére kell fordítaniuk, és ez már-már megoldhatatlan problémát okoz számukra. Tulajdonképpen ebből kiutat csak az jelenthet a bérlők számára, ha a búzánál értékesebb portékát tudnak előállítani ezeken a földeken, és majd erre jelent megoldást a paprikatermelés. Egyes kistermelők egyrészt azért, hogy újabb termőföldeket tudjanak vásárolni, másrészt a nehezebb helyzetben lévők azért, hogy a mindennapi fizetési gondjaikon enyhíthessenek, hiteleket vettek fel, ennek következtében a '20-as évek végére már nemcsak a város, hanem a paprikatermelők és a paprikafeldolgozók is eladósodtak.

	Szeged	Kalocsa
1891	1100	?
1892	585	?
1893	1036	?
1894	2164	?
1895	1330	?
1896	1375	?
1897	1128	?
1917–1925	1208	532
1926	2072	849
1927	1151	818
1928	1266	546
1929	2302	645

7. ábra. Szegedi és kalocsai fűszerpaprika-termőterületek a gazdasági válságig (hektár)¹¹.

Paprikatermelés és -értékesítés az 1920-as években

Az 1920-as években Szegeden a paprikatermelés óriási méreteket öltött.¹² Ha önmagában csak számszerű értékeket nézünk, akkor tulajdonképpen egy páratlan siker képe rajzolódik ki előttünk: 1918/19-ben még csak 1000 tonna paprikát termeltek, 1920 és 1926 között pedig 1600-ról 2630 tonnára

¹¹ Szanyi 1939. 658.

¹² Bálint 1962. 35.

növekedett a Szegeden megtermelt fűszerpaprika mennyisége. E konjunktúra láttára más távolabbi vidékek, uradalmak, továbbá a szegedi paprikatáj Szerb–Horvát–Szlovén Királysághoz csatolt körzetei (Horgos, Martonos) is paprikával kezdtek foglalkozni.

Év	Megtermelt	Feldolgozott
	paprika (t)	
1920–21	1600	1380
1921–22	1200	1020
1922–23	1300	1150
1923–24	2000	1395
1924–25	2630	1620

8. ábra. Szegedi paprikatermelés az 1920-as évek első felében¹³

A szegedi paprikatermelők és feldolgozók problémája abból származott, hogy a termésmennyiség növekszik ugyan, az értékesítési lehetőségek azonban egyre kiszámíthatatlanabbak lettek. Egyrészt a szomszédos országok – amelyek az I. világháború előtt belpiacnak számítottak a szegedi termelők számára – a háborút követően elzárkózó kereskedelmet folytattak Magyarországgal, így a szegedi paprikával szemben is. Másrészt az 1920-as évekre nagyon megerősödött a spanyol paprikaipar, és ez azt jelentette, hogy Magyarországtól távolabbi régiókban szinte legyőzhetetlen vetélytársként jelenik meg a piacokon az olcsóbb spanyol paprika. Ez olyan erős konkurenciát idézett elő, ami a '20-as években nagyon szűk keretek közé szorította a magyar paprikaexportot. Ezért lényegében állandósulnak az értékesítési nehézségek, és a pillanatnyi kereslet és kínálat arányától függően nagyon erősen hullámoztak a paprikafelvásárlás árai. Tetézte a problémát, hogy nagyon szerencsétlen volt a birtokstruktúra a Szeged környéki területeken, paprikával azok a termelők foglalkoznak, akik törpe- vagy kisbirtokon gazdálkodnak, az átlag paprikatermő terület nagyjából 1 hold családonként Szegeden. A város körül mintegy 7000 család foglalkozott Szegeden paprikatermeléssel. Ez azt jelenti, hogy ha a paprikatermelőket és a bérldolgozókat is beszámoljuk, akkor körülbelül 15000 család napi megélhetését határozta meg, ha pár fillérrel emelkedett vagy csökkent a paprika felvásárlási ára.

¹³ Obermayer – Horváth – Szanyi 1938. 92.

	Szeged	Kalocsa
1910–12	10	36
1915–20	185	36
1925–29	492	36
1929–30	787	36
1930–31	713	36
1931–32	733	36

9. ábra. Paprikakikészítők száma Szegeden és Kalocsán a gazdasági válságig¹⁴

Paprikaértékesítési válság

Ennek a paprikaexpánziónak vet véget a gazdasági világválság, amely a szegedi paprikaiparban 1931-re mélyült el. 1931-től lényegében tucatjával lehet gyűjteni a cikkeket a szegedi újságokból, amelyek azt emelik ki, hogy a szegedi paprika érdekében valamit tenni kell, hiszen a szegedi paprika lényegében eladhatatlanná vált külföldön. A Délmagyarország cikke kiemeli, hogy 200 vagon paprika ügyében kell intézkedni. Ez 2000 tonna paprikát jelent, ami a szegedi paprikatermelésnek megközelítőleg 2/3-a.¹⁵ Fokozta a fűszerpaprika eladhatatlanságát a Magyar Nemzeti Bank magatartása, ugyanis arról értesültünk, ha a paprikát külföldön sikerült is értékesíteni, akkor az MNB nem váltotta át a külföldi valutát forintra, s nem is hatalmazta fel az érdekelteket arra, hogy maguk értékesítsék a devizát.¹⁶ Ezzel pedig teljesen lehetetlenné tette a paprikaexportot, hiszen előbb-utóbb a kereskedők kifogytak a forintból, s a továbbiakban nem tudtak fizetni a termelőknek és kikészítőknek.

¹⁴ Szanyi István: A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása. Magyar Statisztikai Szemle 17 (1939) 660.

¹⁵ Délmagyarország 7 (1931) július 12. 5.

¹⁶ A szegedi paprikatermelők és -feldolgozók küldöttségét Budapesten gróf Klebelsberg Kuno volt kultuszminiszter vezette a Magyar Nemzeti Bank Devizaosztályának igazgatójához. Ott megbeszélték, hogy noha közel 200 vagon szegedi paprikát lehetne eladni Ausztriában közel 1 millió pengő értékű schillingért, csak hogy a MNB azt nem váltja át forintra. Tabakovics Dusan kijelentette a küldöttség előtt, hogy a kívánságot teljesen jogosnak és méltányosnak tartja, és megteszi a szükséges intézkedéseket, hogy a paprika soron kívül megkapja a szabad devizaforgalmat. Délmagyarország 7 (1931) október 16. 3.

Öt nappal később arról számol be a sajtó, hogy Popovits Sándornak, a MNB elnökének intézkedésére a bank a paprikaexportból származó schillingeket 80 filléres árfolyamon már be is váltotta, és a jövőben is beváltja.¹⁷ A deviza-váltás tortúrája azonban ezzel még nem ért véget. 1932. március 13-án a sajtó arról tájékoztat, hogy báró Korányi Frigyes pénzügyminiszternek Klebelsberg Kunóhoz intézett válasza szerint a Magyar Nemzeti Bank elvileg hozzájárult ahhoz, hogy a paprikaexport külföldről importált áruk vételára fejében külföldiek javára jóváírt pengőkövetelések (árupengő) ellenében engedélyeztessék.¹⁸

1932-ben tovább mélyült a válság. Egész pontosan az idézett elő problémát, hogy a kedvező időjárásnak köszönhetően rekordtermést sikerült elérni, ezt azonban a szokottnál is nehezebb volt eladni. Azt olvashattunk, hogy 500 tagú küldöttség indult Budapestre, hogy megmentsék a szegedi paprikát, mert ezt a mennyiséget nem lehet eladni.¹⁹ 1932-ben íródott Pick Márk levele a vegy-kísérleti intézet igazgatójához, amelyben beszámol, hogy Németországban paprikaperekre került sor, mert a hentesmesterek a szalámiba állítólag túl sok paprikát tettek. A szalámi- és paprikaexporttal foglalkozó Pick Márk levelében arra kérte Obermayer Ernőt, hogy segítsen elérni, hogy a paprikát fűszerként ismerjék el, ne pedig ételfestékként. Ha ezt sikerül elérni, akkor sikerül a külföldi piacok érdeklődését felkelteni a paprika iránt.²⁰ Mivel akadozott a megtermelt paprika eladása, a bajba jutott termelők és paprikafeldolgozók hiteleiket sem tudták rendben visszafizetni. 1933-ra a termelők 85%-a olyan hitellel terhelt, amelynek visszafizetésére nincsen lehetőség. Tehát mindössze 15%-a tehermentes.²¹ A paprikaválság Szeged egész mezőgazdaságát,²² sőt

¹⁷ Délmagyarország 7 (1931) október 21. 3.

¹⁸ Délmagyarország 8 (1932) március 13. 3.

¹⁹ Délmagyarország 8 (1932) szeptember 1. 5.

²⁰ „Mélyen tisztelt Fővegyész Úr! A lapokban bizonyára értesült arról, hogy a tegnapelőtti közgyűlésen interpellációt intéztem a város polgármesteréhez, amelyben panasz tárgyává tettem, hogy Németországban a paprikaperek napirenden vannak. A múltkoriban Lipcsében volt egy paprikaper, – egy hentesmestert megbüntettek, mert sok paprikát használt a kolbászba – most pedig a berlini Kammergericht ítél el II. fokon ugyanilyen okból egy hentest. A paprikaexport nagyot ívelne, ha ezt a visszás helyzetet meg lehetne szüntetni, ezért kérem szíves sürgős értesítését, milyen lépéseket tart Ön kívánatosnak, hogy a paprika fűszernek és ne festőszernak minősíttessék Németországban.” Pick Márk 1932. december 2-i levele Obermayer Ernőhöz. In: Szabó Tibor – Zallár Andor (szerk.): Szent-Györgyi Albert Szegeden és a Szent-Györgyi Gyűjtemény. (Tanulmányok Csongrád Megye történetéből XV.) Szeged, 1989. 120–121.

²¹ Szegedi Napló 9 (1933) március 24. 1.

²² Szabó – Zallár 1989. 29.

áttételesen a régió teljes gazdaságát, a helyi hitel- és pénzvilágot alapjaiban veszélyeztette.

	1929	1930	1931	1932	1933
Ausztria	303,4	349	386	412	339
Csehszlovákia	143	187,7	200	289	154
Franciaország	0,9	1,5	1,4	1,8	1,4
Hollandia	0,8	1,4	1,4	2,1	4,1
Kanada	0,1	0,4	1,7	0	13,1
Lengyelország	19,9	22,9	17	19,2	20
Nagy-Britannia	2,7	0,9	1,9	2	24,3
Németország	108,5	128,9	111	135	109,8
Tunézia	0	0	0	0	16,1
USA	17	29,8	23,2	65,6	371,4

10. ábra. Fűszerpaprika-kivitelünk 10 államba a gazdasági válság éveiben (t)²³.

A termelés korlátozását célzó intézkedések

1933-ra pattanásig feszült a helyzet, megoldást kellett találni a válságra. Első lépésként szűkítették a paprikatermő helyeket 1934-ben az 1890/1934. M. E. számú (és a végrehajtást tartalmazó 52.000/1934. F. M. számú) rendelettel, ugyanis Kalocsa és Szeged környékén kijelöltek egy-egy zárt területet, és csak itt engedélyezték a fűszerpaprika termesztését.²⁴ A régió távolabbi részein megtiltották a fűszerpaprika termesztését, s csak egyéb paprikákat lehetett termelni.²⁵ De a szűkebb régióban is csak azon termelők kaphattak termelési engedélyt, akik (vagy akiknek a gazdálkodásban elődjük) 1926–1933 között – még ha megszakításokkal is – legalább három éven át a zártnak nyilvánított területen fűszerpaprika-termelést folytatott.²⁶ Ebben az esztendőben a szegedi

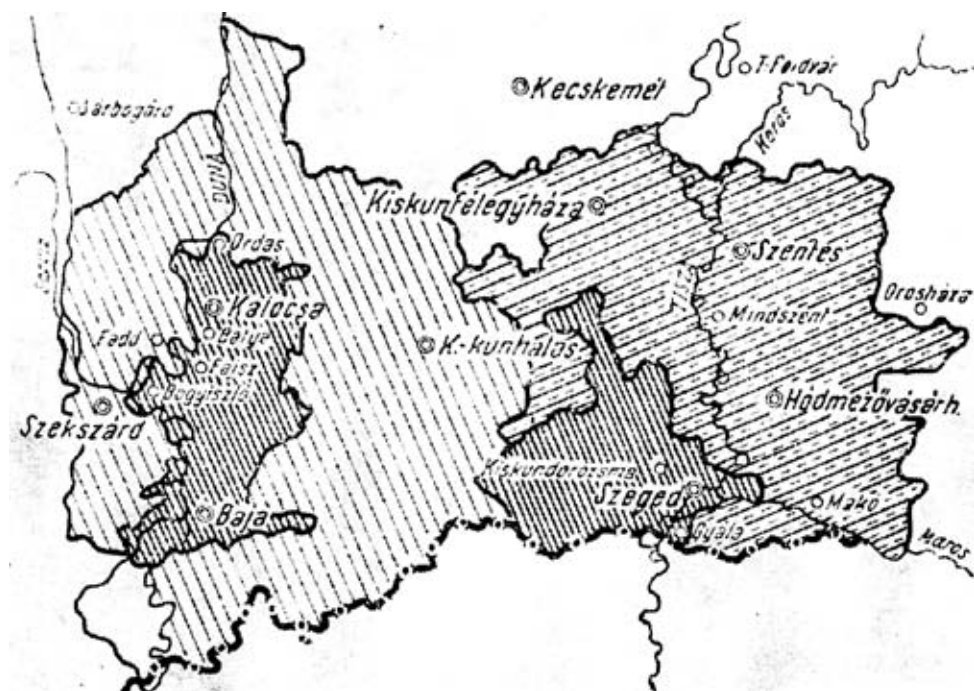
²³ Szanyi 1939. 665.

²⁴ Wünscher Frigyes: Szervezett agrárértékesítés. Budapest, 1940. 117.

²⁵ Szanyi István: A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása. Magyar Statisztikai Szemle 17 (1939) 658–659.

²⁶ Szuhay Miklós: Az állami beavatkozás és a magyar mezőgazdaság az 1930-as években. Budapest, 1962. 195.

körzetben 7168 katasztrális holdon 7245, a kalocsaiban pedig 3850 holdon 5612 gazda termesztett paprikát.²⁷



11. ábra. Fűszerpaprikát termelő körzetek kijelölése (1934).

Második lépésként az 1900/1934. M. E. számú rendelet a termelés csökkentése érdekében a termelőket kényszerszövetségekbe terelte be, amelyeknek működését a földművelésügyi miniszter ellenőrizte. A választmányi tagok harmadát szintén a miniszter nevezte ki. A szövetség határozatait a miniszter kifogása esetén meg kellett változtatnia.²⁸ A magánjogi szempontból kifogásolható rendeletek gazdaságpolitikai tekintetben s előrelépést jelentettek, mert a ter-

²⁷ Bálint 1962. 37.

²⁸ A szövetség feladata, hogy a paprikatermelés engedélyezése iránt beadott kérvényeket megvizsgálja, s az engedélyezés iránt a földművelésügyi miniszternek javaslatot tegyen. Feladata továbbá a paprikatermelés szakszerű fejlesztése, s ebből a célból az állami kísérletügyi szervekkel kapcsolatot fenntartani. Feladatai közé tartozik a paprika kártevőinek leküzdése, a forgalomba hozott szerek, anyagok kipróbálása, bevált növényvédekezési eljárások ismertetése, s terjesztése ezeknek a szereknek, továbbá a termeléshez szükséges anyagok, gépek, eszközök beszerzésének előmozdítása. A szövetségek feladata a paprikatermelőknek tanácsokkal és felvilágosításokkal támogatása, a termelt

melési anarchiába ésszerű rendszert igyekeztek kialakítani. Az egyén jogaival szemben az egyén érdekeit, a közösség hasznát próbálták hangsúlyozni.²⁹

1936-ban már sor került a paprikaértékesítés rendeleti szabályozására is. A 4650/1936. M. E. számú rendelet (és a végrehajtást tartalmazó 26.500/1936 F. M. számú rendelet) értelmében a termelőtől és a kikészítőtől a paprikát csak a földművelésügyi miniszter által kijelölt szövetkezeti központ vásárolhatta meg, amely az évi egész termelés átvételére köteles.³⁰ Fűszerpaprikát tehát a továbbiakban csak a kijelölt helyeken és a kijelölt szövetkezet által lehetett felvásárolni. A termelők vagy a kikészítő iparosok által kikészített és az ellenőrzés alatt működő malmokban előállított őrleményt csak a helyi szövetkezetnek szabad megvásárolnia.³¹ A paprikakereskedelem központosításával akarták emelni a felvásárlási árat. Így alakult meg a Szeged és Szeged-vidéki Paprikatermelők Szövetsége, valamint a Kalocsa és Kalocsa-vidéki Paprika-termelők Szövetsége, amelyeknek valamennyi paprikatermelő a tagja lett.³² Szintén ezt a célt szolgálta az a rendelkezés is, amely a paprikafeldolgozást iparendélyhez kötötte.³³ A továbbiakban a fűszerpaprika kereskedelmét a Hangya Szövetkezet érdekeltségi körébe utalták, amely e feladatok elvégzésére megalkotta a Magyar Fűszerpaprikát Értékesítő Központi Szövetkezetet. Ez nem aratott osztatlan elismerést. „Ami a szőlőnek a filoxéra, ami a gyümölcsnek a pajzstetű, az a paprikának a Hangya” – fogalmazza meg keserű szellemességgel egy korabeli újságcikk.³⁴ A felvásárlási árak 1935-ben és 1936-ban az 1934. évi árszint alá süllyedtek.³⁵

A korabeli hatalmi és felügyeleti szervek általános véleménye szerint tehát a helyzet egyetlen megoldása a paprikatermelés csökkentése és a feldolgozás,

fűszerpaprika mennyiségének nyilvántartása, a közhatóságok megfelelő tájékoztatása, szakelőadások tartása. Wünscher 1940. 119–120.

²⁹ Bálint 1962. 37.

³⁰ Bálint 1962. 38.

³¹ Wünscher 1940. 142.

³² Mivel a hatóságok számítottak az érdekelt termelők és feldolgozók ellenkezésére, a Fűszerpaprikatermelők, Kikészítők és Értékesítők Szegedi Szövetkezete puccsszerűen jött létre, hiszen a mintegy hétezer szegedi termelő helyett mindössze kilenc személy alapította azt meg. Délmagyarország 12 (1936) augusztus 25. 3–4.; Délmagyarország 12 (1936) augusztus 26. 1–2.; Délmagyarország 12 (1936) október 3. 3–4.

³³ Szanyi 1939. 662.

³⁴ Délmagyarország 12 (1936) október 24. 5–6.

³⁵ Bár 1934-ben is csak az okozhatott az előző évekhez képest magasabb felvásárlási árat, hogy 23,3%-kal kevesebb őrleményt minősítették a hatóságoknál. Szuhay 1962. 195.

értékesítés központosítása lett volna. A valóság azonban ezzel szemben az, hogy az 1930-as évek közepétől kezdődően a szegedi fűszerpaprika termelése, feldolgozása és exportja csodálatos növekedést produkált.

A szegedi paprika gyógyhatásainak kutatása

1928-tól kezdődően alulról, a civil és tudományos körökből kiinduló mozgalmakkal szerették volna felhívni a szegedi paprika gyógyhatásaira és kimagasló minőségére a figyelmet. Ehhez kiváló alkalom volt az 1928 őszén Szegeden megrendezett II. Nemzetközi Gyógynövény Konferencia, amelyen 75 külföldi és 30 magyarországi szakember vett részt. A pályaudvarra történő megérkezés után autóbuszokba ülve három paprikakikészítő üzemet kerestek fel. A kikészítők megtekintése után a kongresszus tagjai a Tisza-gőzmalomba mentek, ahol a paprikaórlést tanulmányozták. Majd Szentmihályra utazva a paprikaültetvényeket vették szemügyre.³⁶ A szegedi lapok lelkesedve adtak hírt arról, hogy szétviszik a jó hírét a paprikának.³⁷

A szegedi származású miskolci tanár, Váradi Géza 1930-ban azzal kereste meg a szegedi polgármestert, hogy próbáljon javítani az eladási mutatókon: a régi, élvezhetetlenül csípős szegedi paprikához ennek köze nincs, tehát külföldön is lehetne úgy reklámozni, mint a külföldi ízléshez is közel álló cse-

³⁶ Szegedi Napló 4 (1928) szeptember 13. 3. A Kass Szállóban elköltött ebéd alkalmával Somogyi Szilveszter polgármester mondott ünnepi köszöntőt: „Örülünk, hogy fontos tanácskozásaiknak egy napját városunkban töltik. A m. kir. kormány nemcsak azért intézkedett így, mert Szegeden van a Magyar Alföldi Gazdasági Tudományos Intézet, melyet délután meg fognak látogatni, és amelynek tudós magyar vegyészei kiváló szakértelemmel foglalkoznak a különböző gyógyerejű növényekkel, hanem különösen azért is, mert a mi mezőgazdáink természetik az egész világon a legszakszerűbben és őseiktől örökölt legnagyobb hozzáértéssel a speciális magyar növényt, a szegedi paprikát. A természet, Szeged éghajlata és különös összetételű talaja folytán itt hozza a legnemesebb paprika gyümölcsöt, amely – mint délelőtt látni méltóztattak – gondos kikészítés után hétszer megy át az őrlőmalom kövein, míg a legfinomabb paprikaliszt alakjában állami vegyvizsgálás és minősítés után a magyar nemzet garanciája mellett kerül világforgalomba. Szegeden van a világ legnagyobb paprikapiaca. Európa még nem eléggé ismeri a szegedi paprikát. Amerikában ismerik és szeretik még leginkább. Igen kellemes és finom fűszer, amelynek gyógyító, konzerváló hatása is van. Bátrak vagyunk mind-egyik kedves külföldi vendégünknek egy-egy kis csomagot adományozni a megfelelő használati utasítással. Fogadják tőlünk szeretettel.” Szegedi Új Nemzedék 10 (1928) szeptember 13. 1.

³⁷ Szegedi Új Nemzedék 10 (1928) szeptember 23. 1.

megepaprikát.³⁸ Hangsúlyozza, hogy a zsíros ételek mellől elhagyott fűszerpaprika egyenesen problémákhoz vezet, ez élesen szemben áll a németországi paprikaperek álláspontjával, végül azt kéri, hogy a szegedi paprikát vizsgálja be a szegedi egyetem tudományos szempontból, így bizonyítást nyerhetnek a szegedi paprika körül tapasztalható népi gyógyítási meglátások. A városházán felismerték Váradi akciójának jelentőségét. A város hatósága először a földművelésügyi miniszterhez intézett felterjesztést, és kérte, hogy a miniszter vegyelemeztesse a paprikát, és állapíttassa meg annak klinikai értékét. A miniszter azonban arról értesítette a várost, hogy a kérelmet nem teljesítheti, mert az nem tartozik a hatáskörébe. A város erre a szegedi egyetem orvosi karát kérte fel a paprika analizálására. Az orvosi kar a város átíratára közölte, hogy a feladatot szívesen vállalja, és a szükséges vizsgálódások, kutatások már meg is indultak az orvosi fakultás intézeteiben. A vizsgálódásoktól kedvező eredményt várnak, és ezt majd szabályszerűen publikálják is a tudományos folyóiratokban. A város már előre is megkapja a felhatalmazást, hogy ezeket a publikálandó tudományos megállapításokat a szegedi paprika érdekében megindítandó propagandában felhasználhassa.³⁹

A paprika iránti nagyfokú érdeklődés eredményeként készült el 1931-ben Várady Mária és Koturnya Mária gazdag kísérleti állatanyagon alapuló tanulmánya, amely a kapszaicin hatásait ismertette. Megállapították, hogy a túlzott

³⁸ Szegedi Új Nemzedék 12 (1930) július 23. 2. Váradi Géza néhány nappal később újabb cikket írt, amelyben a szegedi fűszerpaprika értékeit ismertette: „A szegedi paprika a sajátosan finom kikészítési módjánál fogva éppen a helyes diéta egy fontos tényezőjévé vált. Köztudomású ugyanis, hogy az egészséges ember táplálkozásánál a magyar kalóriát fejlesztő zsíros tápszerek emésztésénél a szegedi módra kikészített paprika esetleges mellőzése miatt a legsúlyosabb emésztési, étrendi zavarok állhatnak elő, ennél fogva annak használata az európai konyha számára nélkülözhetetlenné vált.” Szegedi Új Nemzedék 12 (1930) augusztus 10. 3.

³⁹ Délmagyarország 7 (1931) január 14. 5., Szegedi Új Nemzedék 13 (1931) január 18. 6. 1937. október 29-én Váradi Géza köszönőlevelet írt Szent-Györgyi Alberthez: „Méltóságos Uram, nagy örömmel olvastam ma reggel 6 órakor az itt megjelenő „Reggeli Hírlapban”-ban Nobel-díjjal történt kitüntetését. Büszkeségem érzetét növelte az a tudat, hogy Méltóságod a szegedi paprikából állította elő a nagyjelentőségű C-vitamint, abból az anyagból, amelyről már 1905-ben kiadtam egy könyvet A szegedi paprika cím alatt, majd 1930-ban néhai dr. Somogyi Szilveszter polgármester úr útján kértem a szegedi egyetemet, a szegedi paprika tudományos (klinikai) tanulmányozása iránt. Méltóságod az előbbieken alapján többször kitüntetett azzal, hogy tudományos kiadásaiból egy-egy tiszteletpéldányt küldött nekem. Midőn e kedves figyelemért ezúttal is köszönetemet nyilvánítom, kérem, hogy világhírré szülő kitüntetéséhez az én szerény üdvözetemet is elfogadni kegyeskedjék.” Szabó – Zallár 1989. 145–146.

mennyiségben méregnek számító anyag kis mennyiségben adagolva jótékonyan hat a gyomorelvasztásra és az emésztésre.⁴⁰ 1932-ben Tokay László azt mutatta ki, hogy „A paprika festőanyaga nem mérgező hatású” és „A fűszerként használt szegedi édes-nemes paprika még a megszokottnál aránylag nagyobb adagokban élvezve sem mérgező”.⁴¹

Szent-Györgyi Albert tudományos eredményei a szegedi paprikával

A szegedi paprika gyógyhatása körüli vizsgálatokba illeszkedik be Szent-Györgyi Albert 1932-es felfedezése a C-vitaminnal és a szegedi paprikával kapcsolatban. 1932 tavaszán előbb sikerült kimutatni a C-vitamin áldásos hatását, majd ősszel sikeresen analizálta a szegedi paprikából a C-vitamint.⁴²

2005-ben Marton János kiváló tanulmányában összegyűjtötte a paprikából történő első sikeres C-vitamin-analízisre vonatkozó különféle változatokat.⁴³ 1) Egy nyári estén zöldpaprika volt vacsorára, amit Szent-Györgyi, mivel nem szerette, bosszúsan félrelökött. A vacsora végeztével jutott eszébe, hogy a laboratóriumba vigye megvizsgálni.⁴⁴ 2) Ugyanezen a nyári vacsorán leánya kérdezte meg tőle, hogy nincs-e C-vitamin a paprikában. 3) A vacsorán egy unalmas vendég volt jelen, s a paprika megvizsgálása ürügyén szabadult meg tőle. 4) Egyik meginterjúvolt barát szerint éppen Tomcsik József professzor, az Országos Közegészségtani Intézet vezetője volt nála vacsorán. Paprikát is ettek. Szent-Györgyi egyszerűen felugrott, összeszedte a háznál található paprikát. Rögtön a laboratóriumba sietett, s reggelig dolgozott feleségével együtt. 5) Szent-Györgyi Albert 1983-as visszaemlékezése szerint: „Egyik este

⁴⁰ Várady Mária – Koturnya Mária: A paprika hatása. (Egyetemi pályamunka. Kézirat) Szeged, 1931. Vizsgálati eredményeiket 1933-ban Kokas Eszter és Ludány György erősítette meg. Kokas Eszter – Ludány György: A fűszerek hatása a bélboholy működésre és a glykose felszívódására. Orvosi Hetilap 77 (1933) 638–639.

⁴¹ Tokay László: Capsaicismus. Orvosi Hetilap 76 (1932) 800–801.

⁴² A Szent-Györgyi körül kialakult hagyományban számos, egymásnak ellentmondó elbeszélés maradt fenn a C-vitamin paprikából történő sikeres analizálásának időpontjára, módjára és a felhasznált paprika pontos fajtamegjelölésére vonatkozóan.

⁴³ Marton János: „Mindig nagy horgoggal horgásztam”. Szent-Györgyi Albert Nobel-díja és Szeged. Szeged 17 (2005) 2: 9–10.

⁴⁴ Délmagyarország 9 (1933) november 17. 3.

feleségem vajaskenyeret adott paprikával. Az igazat megvallva már untam. Elegem volt belőle, de nem volt bátorságom azt mondani, hogy kérek valami mást. És akkor, ahogy ott ültem a vajaskenyérrrel a kezemben, eszembe jutott, hogy ez az egyetlen növény, amiből nem csináltam próbákat...már vittem is. A lakásom ténylegesen a laborépületben volt. Éjfélkor már tudtam, hogy a paprika az aszkorbinsav valóságos kincsesbányája.”⁴⁵ 6) Banga Ilona 1983-as nyilatkozata szerint „Egy nyári vacsorázás alatt történt, hogy a Prof egy húsos zöldpaprikát lobogtatva kezében érkezett asztalunkhoz, és azt mondta, ezt adta a felesége vacsorára. Nézzük meg, gyerekek, hogy van-e ebben is olyan redukáló anyag, mint a citromban. Azonnal hozzáláttunk a jó- és keményítőoldat elkészítéséhez, dörzscsészében szétdörzsöltük az összevágott paprika húsos részét, levét gézen átpréseltük, és már titráltuk is, lelkenedezve, hogy valóban fogyasztja a jóddoldatot, és elszínteleníti a jódkeményítő kék színét. Két paprikaszezonban sikerült 5 kg kristályos anyagot előállítanunk.” 7) Szalay Sándor 1984-es nyilatkozta szerint „Egy vasárnap este, amikor tisztai csónaktúráról érkeztem vissza, és a konyhában eszegettem, Szent-Györgyi lépett be egy bolgárkertész kíséretében, aki egy nagy zsák zöldpaprikát hozott a hátán. A Prof engem hívott segítségül. Ledaráltuk a paprikát, és centrifugáltuk. Fél óra múlva kiderült, hogy a paprikalében sokkal több a vitamin, mint a káposzta préselésben.”⁴⁶ A hét különböző visszaemlékezésben egy a közös: Szent-Györgyi Albert kezdeményezte a paprika vizsgálatát. A vizsgálatra azonban nem a nyári hónapokban, hanem a paprika érésének dömpingjellegű időszakában, októberben kerülhetett sor.⁴⁷ Az októberi időzítést megerősíti Szent-Györgyi Albertnek az Orvosi Továbbképzés Központi Bizottságának 1933. december 19-i ülésén tartott előadásában: „Minden kísérletem hiábavaló volt. Egy véletlen sietett ismét segítségemre. Egy októberi vacsorán Szegeden nem ízlett a paprika. Bosszúsan félredobtam a tányéromról. Aztán eszembe jutott, hogy a paprikát még nem vizsgáltam meg. A vacsoraasztalról laboratóriumba vittem a paprikát, egész éjszaka dolgoztam, és reggel arra a meglepő felfedezésre bukkantam, hogy a paprika rendkívül nagy mértékben tartalmazza

⁴⁵ Ralph W. Moss: Szent-Györgyi Albert. Budapest, 2003. 108.

⁴⁶ Moss 2003. 109.

⁴⁷ A szegedi napilapok 1932. szeptember 18-án számoltak be Szent-Györgyi és Baló József professzorok augusztus 29. és szeptember 3. közötti Rómában megrendezett XIV. nemzetközi fiziológiai kongresszuson való sikeres részvételéről. Szegedi Új Nemzedék 14 (1932) szeptember 18. 2. A sikeres szegedi paprikaelemzésekre csak ezt követően kerülhetett sor.

a C-vitamint.”⁴⁸ A paprikából való sikeres C-vitamin-kivonásról elsőként a Szegedi Új Nemzedék 1932. december 4-i száma adott hírt: „A kiváló tudós állandóan kutat olyan növények után, amelyekben a C-vitamin bőségesen fellelhető. Így kezdett foglalkozni ez év októberében a szegedi termésű paradicsompaprika vegyi összetételével, s néhány napi laboratóriumi munka után nagyszabású felfedezésre jutott.”⁴⁹ Az újságírónak arra a kérdésére, hogy „Mióta foglalkozik professzor úr a szegedi paprika vegyi anyagának a megállapításával?” Szent-Györgyi megismételte: „Sajnos csak október óta. S ez alatt az idő alatt, a késő őszi hónapok ellenére is, kétezer kilogramm paprikát dolgoztunk fel.”⁵⁰

Elsőként tehát szegedi termelésű paradicsompaprikából nyerte ki a C-vitamint,⁵¹ majd 1932 októberében egy nagyszabású laboratóriumi kísérlet következtében 2 tonna paprikát vásárolt fel. Az intézetben ekkor lényegében mindenki paprikát pucolt, olyanná váltak, mint egy családi farmvállalkozás, mindenki megpróbált paprikalét termelni a piacra, de ők nem a piacra termeltek, hanem a 2 tonna paprikából előállítottak fél kiló kristályosított C-vitamint.⁵² 1933. október 26-án rendezett a Ferenc József Tudományegyetem Barátai Egyesület Orvosi Szakosztálya tudományos ülést, amelyen a második előadást Szent-Györgyi Albert tartotta *Vizsgálatok a C-vitaminról* címmel. Ebben kitért arra, hogy „A Szegeden készített fél kilogrammnyi C-vitamin egy széleskörű internacionális munkát előzött meg, mely tisztázta egyrészt az aszkorbinsav kémiai szerkezetét, másrészt megerősítette annak vitamin természetét. Mint legvégső befejezése ezen egész kérdéskörnek tekintendő a C-vitamin szintézise, amely az összes eddigi állításokat végérvényesen bebizonyította. Jelenleg a szegedi laboratórium egy nagyobb mennyiségű C-vitamin előállításával van elfoglalva, mely anyag egy széleskörű nemzetközi klinikai kísérlethez szolgál eszközzül, mely klinikai vizsgálatnak célja a C-vitamin klinikai alkalmazhatóságának végleges tisztázása.”⁵³

⁴⁸ Pesti Napló 84 (1933) december 20. 7.

⁴⁹ Szegedi Új Nemzedék 14 (1932) december 4. 4.

⁵⁰ Szegedi Új Nemzedék 14 (1932) december 4. 4.

⁵¹ Vajda Tamás: Szent-Györgyi Albert szegedi paprikája. Délmagyarország 102 (2012) május 4. 10.

⁵² Orvosi Hetilap 77 (1933) 1056.; Gyógyszerész Újság 6 (1937) 22: 6.; Gyógyszerész Újság 6 (1937) 22: 14–15.; A Ralph W. Moss könyvében említett másfél (1,5) kg kristályosított C-vitamin csak valami elírás lehet, hiszen minden fent idézett korabeli forrás fél (0,5) kg vitamint említ az 1933. októberi analízis eredményeként. Moss 2003. 110.

⁵³ Orvosi Hetilap 77 (1933) 1056.



12. ábra. A paprikacentrifuga működés közben.

A leírások, illetve Szent-Györgyi Albert visszaemlékezései és az 1930-as évek második felének szakirodalma⁵⁴ alapján úgy lehet rekonstruálni a paprika feldolgozását, hogy az intézeti munkatársak mellett a szegedi csípős paprika feldolgozásában nagy gyakorlattal rendelkező, tapasztalt paprikahasító asszonyokat alkalmaztak, azt is tudjuk, hogy az erőspaprika maró leve néha az asszonyok szemébe fröccsent, emiatt időnként Szent-Györgyi Albert segítségére volt szükség, hogy a szembe került maró lét eltávolítsák.⁵⁵ Mind a paprika nagy mennyisége, mind az időzítése, mind a feldolgozás során fellépett

⁵⁴ Szanyi István világosan fogalmaz: „Dr. Szent-Györgyi Albert kutatásai során arra a szenzációs felfedezésre jutott, hogy a paradicsomalakú paprika jóval több C-vitamint tartalmaz, mint a citrom. Vizsgálataim szerint a magház, erezet és a mag C-vitamint nem tartalmaz, csak a termésfal (pericarpium, paprikabőr). A fűszerpaprikában több C-vitamint találtam, mint a paradicsomalakúban vagy az étkezésiben vagy az elefántormány-alakúban. A C-vitamin mennyisége a füstösödésnél, a pirosodásnál, illetve a teljes érésnél a legnagyobb.” Obermayer – Horváth – Szanyi 1938. 86. (A vonatkozó rész Szanyi István munkája.) Szanyi István: A paprikagyümölcs (termés) C-vitamin-tartalma. Természettudományi Közlöny 67 (1935) 527.

⁵⁵ Moss 2003. 110.

nehézségek arra utalnak, hogy 1932 késő őszen a szegedi fűszerpaprikából állították elő Szent-Györgyi intézetében a nagy mennyiségű C-vitamint.



13. ábra. A szegedi fűszerpaprikából előállított C-vitamin.

Világhírnév, első gazdasági hatások

Már a sikeres szegedi paprikakísérletekről elsőként hírt adó 1932. december 4-i cikkben hangsúlyozta Szent-Györgyi Albert felfedezésének gazdasági hatásait: „remélem, hogy ez a felfedezés nemcsak a friss paprika általános, nemzetközi fogyasztásához fog vezetni, hanem egyúttal a nagy gyárak is fel fogják használni a paprikát mint kiindulási anyagot a tiszta Vitamin C előállítására. Tudomásom szerint a budapesti Chinoin gyár máris több ezer kilogramm paprikát dolgozott fel e célra. Nálam is már több nagy angol és svájci vegyszer-gyár tudakozódott az előállítást illetőleg, és kétségtelennek tartom, hogy ezek a gyárak is kísérletet fognak tenni a Vitamin C-nek nagybani előállítására.”⁵⁶

1933-ban vette szárnyára a világhír Szent-Györgyi Albert felfedezését. Áprilisban a professzor elindult Stockholmba,⁵⁷ majd onnan szinte egész Nyugat-Európába, ezen a körúton Svédországban, Dániában, Angliában, Franciaországban, Hollandiában propagálta a szegedi paprikát és a C-vitaminos felfedezését.⁵⁸ A professzor nemzetközi útjáról beszámoló cikkekben meg-

⁵⁶ Szegedi Új Nemzedék 14 (1932) december 4. 4.

⁵⁷ Szegedi Új Nemzedék 15 (1933) március 7. 3.; Szegedi Napló 9 (1933) április 12. 5.

⁵⁸ Moss 2003. 115.

jelenik a felfedezés gazdasági hatása is, ugyanebben a cikkben Szent-Györgyi kihangsúlyozza, hogy valamennyi svéd lap foglalkozott a tudományos kutatás kapcsán a magyar paprikával is: „Kutatásaimmal kapcsolatban valamennyi svéd napilap foglalkozott a magyar paprikával, és a lapok címdoldalán vastag betűből szedve szerepelt a magyar paprika. Előadásomat mindenütt különös érdeklődéssel fogadták, különösen azt a részét, amelyben ismertettem a paprika dús vitamintartalmát, mert ez teszi egyedül lehetővé a tiszta vitaminyári előállítását. Azt hiszem, hogy a paprika megfelelően előkészített konzerv alakjában elsőrangú kiviteli cikk lesz. Vizsgálataim hatása talán már az idei paprikapiacon is érezhető lesz.”⁵⁹

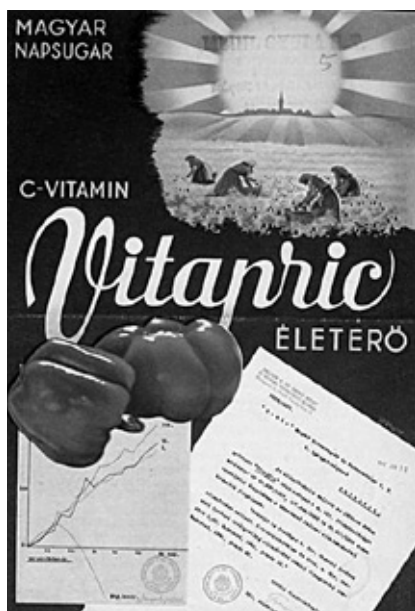
Alig egy évvel a szegedi paprikából történő sikeres C-vitamin-analízist követően egy magas C-vitamin tartalmú paprikakonzervet állítottak elő Vitapric néven.⁶⁰ A sikeres ipari termelésről elsőként beszámoló újságcikkben hangsúlyozták, hogy hatalmas exportlehetőségek nyílnak meg. Teljes mértékben kihasználják a termőterületeket, megszűnik a paprika-túltermelés veszedelem, a szegedi paprikatermelés fellendülését jelenti a termék.⁶¹ 1933 novemberében arról számolt be, hogy „Az egyik magyar konzervgyár el is készítette a paprikakonzervet, amelyet már például Svédországban árusítanak is. Ennek óriási jelentősége van. Külföldön divatba jött a paprika, és egyre nagyobb iránta az érdeklődés”.⁶²

⁵⁹ Szegedi Napló 9 (1933) május 11. 5.

⁶⁰ Már 1933 áprilisában a sikeres paprikaanalízisről beszámoló nyugat-európai tudományos körút cikkei kitérnek arra, hogy „Ha számításai beválnak, akkor sikerül a szegedi paprikát úgy konzerválni, hogy az mint dús vitamintartalmú főzelék kerülhet forgalomba.” Szegedi Új Nemzedék 15 (1933) április 12. 4.

⁶¹ „A felfedezés és annak gyakorlati kihasználása igen nagy perspektívákat nyit úgy a mezőgazdasági termelés, mint az újabb exportlehetőségek szempontjából. Értesülésünk szerint a nagy horderejű felfedezést az Óceán Konzervgyár és a Kereskedelmi Rt. karolta fel, és hosszas kísérletezés után sikerült a vállalatnak olyan konzerválási eljárást alkalmaznia, mely teljes mértékben megtartja és megőrzi a paprika C-vitamin tartalmát ... Aligha mondunk elhamarkodott véleményt, ha azt állítjuk, hogy rendkívüli jelentősége van a vitaminos paprikakonzerv gyártásának és forgalomba hozatalának. E cikk jelentősége abban domborodik ki, hogy gazdasági szempontból a többtermelés lehetőségét nyújtja, és teljes mértékben biztosítja a meglévő paprikaterületek kihasználását. E tekintetben megszűnik a túlprodukciónak veszedelem. A paprika eddig csak mint fűszer került az ország határain túl, de ezentúl értékes tápszerként kerül forgalomba, ami az értékesítés lehetőségét óriási mértékben fokozza... Szakértők megállapítása szerint a paprika ebben a formájában többszörösen túlszárnyalja eddigi kelendőségét.” Szegedi Napló 9 (1933) október 27. 4.

⁶² Délmagyarország 9 (1933) november 17. 3.



14. ábra. A Vitapric korabeli plakátja.

Ettől kezdve már étrendkiegészítőként is számolnak a paprikával, s a különféle paprikakonzervek forgalmazása szintén a paprikatermelés és -értékesítés javulását idézte elő. A konzervek jelentőségére utal Armentano Lajos 1940-ben zárult kutatása is. „Mint bőséges C-vitaminforrás szerepelnek azonban a különböző paprikafélések. Különösen nagy mennyiségben van jelen a zöld és a paradicsompaprikában. Ez utóbbival kapcsolatban főleg az a kérdés érdekelt, hogy e típusosan magyar terménnyel miként lehetne télen is a szükségletet fedezni. A kérdés annál könnyebben megoldhatónak látszott, minthogy Magyarországon számos gyár foglalkozik a paradicsompaprika konzerv készítésével, amely azután különböző név alatt (Vitapric, Pritamin stb.) kerül forgalomba. Klinikákon a Pritamin nevű készítményt próbáltam ki, amely a gyár szerint 0,6 g % C-vitamint tartalmaz; ezt közvetlen meghatározásaink is igazolták...A magyarországi paprikakonzervek az állás és konzerváló eljárások folyamán is megtartják C-vitamin tartalmukat, úgyhogy igen fontos vitaminforrást képviselnek. A pritaminból pl. naponta 10 g (egy csapott kávéskanál) elegendő a szükséglet fedezésére, 50 g bevitellel pedig a súlyosabb fertőző betegségek okozta hiányok 9–10, legfeljebb 14 nap alatt megszüntethetők.”⁶³

⁶³ Armentano Lajos: C-vitamin-szükséglet és fedezése. Orvosi Hetilap 84 (1940) 55–57.

1935-ben még egy nagy jelentőségű sikeres kísérlet történt: a szegedi csípős paprikából először sikerült nagy mennyiségben csípősségmentes paprikát kinemesíteni.⁶⁴ 1935 előtt, mind Szegeden, mind Kalocsán a nemzetközi mércével igencsak csípősnek számító paprikát tudtak előállítani, miközben a nemzetközi közízlés a kevésbé csípős fűszerpaprikát kereste: „Már régen rájöttek, hogy ha a paprika nem volna csípős, a világpiacon lényegesen nagyobb értékesítési lehetőségek állnának rendelkezésre.”⁶⁵ Obermayer Ernő a csípősségmentes paprika termesztése érdekében a spanyol és magyar paprika keresztezésével próbált csökkentett csípősségű, bőven termő, korszerű magyar paprikafajtát kitenyészteni.⁶⁶ A teljesen csípősségmentes fűszerpaprika sikeres kitenyészése és nagymennyiségű termelése olyannyira fellendítette az érdeklődést a szegedi paprika iránt, hogy néhány év leforgása alatt a termelés nagyobb részét a csípősségmentes fajták tették ki.⁶⁷ 1938-ban már egyenesen védelmi intézkedésekre volt szükség Szegeden az eredeti, szegedi csípős paprika érdekében.⁶⁸ Pedig a csípősségmentes paprikából készült őrlemény ízben, zamatban és színben nem tudta teljesen elérni a régi, hasítással feldolgozott, finom édesnemes fajta színvonalát.⁶⁹ Emiatt az első években komoly felvilágosító és

⁶⁴ Délmagyarország 11 (1935) november 29. 3.; Szegedi Napló 11 (1935) november 29. 3. „Ez az eredmény rendkívül nagy perspektívát nyit a szegedi paprikának, amely Szent-Györgyi Albert dr. felfedezése óta, mint a legdúsabb vitamintartalmú fűszernövény bevonult a világ minden piacára. Ezzel a nemesített, csípősségmentes paprikával nem veheti fel a versenyt a magyar paprika legnagyobb konkurense, a spanyol paprika sem, és a malmok is megszabadulnak attól a körülményes eljárástól, amellyel az erős paprikából csípősségnélküli édespaprikát őröltek.” Szegedi Új Nemzedék 11 (1935) november 29. 3.

⁶⁵ Szegedi Napló 11 (1935) november 29. 3.

⁶⁶ Horváth Ferenc: A fűszerpaprika termesztése, különös tekintettel a csípősségmentes paprika termesztésére. Kalocsa, 1937.; Obermayer Ernő: A magyar fűszerpaprika nemesítésének és vetőmagszaporításának módszerei. Szegedi Mezőgazdasági Kísérleti Intézet Évkönyve (1951)

⁶⁷ Szanyi 1939. 662. 1936 tavaszán már lelkesen számolt be a sajtó a csípősségmentes paprika tulajdonságairól: „Ez a megszelídített paprika az erős paprikának minden nemes tulajdonságával rendelkezik, csupáncsak nem csíp. Illatos, édes zamata van, festőképesége nem csökkent, és ugyanolyan mennyiségben tartalmaz C-vitamint, mint a csípős paprika. Az idén már száz, meg száz holdon palántázzák a szelíd paprikát a szegedi és kalocsai határban. Ma még csak kuriózum, holnap egy nagyszerű exportcikk, ami hivatva lesz visszahódítani a magyar paprikának az elvesztett területet. Szegedi Napló 12 (1936) május 31. 4.

⁶⁸ Délmagyarország 14 (1938) szeptember 23. 4.

⁶⁹ Bálint 1962. 55.

lobbitevékenység kellett ahhoz, hogy Szegeden is egyre nagyobb területeket palántázzanak be a csípősségmentes paprikával.⁷⁰

Szegedi paprikához kötődő további tudományos eredmények

1933 novemberében vált ismertté, hogy Gagyí József szegedi kutatásai során C-vitaminnal sikeresen kezelt halálos diftériában szenvedő állatokat. Egészen minimális mennyiségű C-vitamin, néhány szegedi paprika hüvelyéből kivonható mennyiség elegendő arra, hogy a 4–5 nap alatt halálhoz vezető diftériát teljesen meggyógyítsa. A C-vitaminnal kezelt állatok nemcsak, hogy nem pusztulnak el a negyedik napon, de súlyukban már akkor is némi gyarapodást mutatnak.⁷¹

1934-re zárult le a paprika karotintartalmát orvosi szempontból vizsgáló Waltner Károly, a szegedi Gyermek Klinika tanárának alapos orvosi kutatása. Úgy találta, hogy 1 g friss őrölt paprika A-vitamin-tartalma 20 vitamínegység, tehát azonos a nyers sárgarépaéval, kétszerese a főtt sárgarépaénak, négyszerese a vajénak, tizenháromszorosa a salátának és ötvenszerese a tehéntejének.⁷²

Szintén 1934-ben zárult Berkesy László kutatása, amelyben a paprikának a gyomor elválasztó működésére gyakorolt hatását vizsgálta, s végkövetkeztetése szerint „A paprikának fűszerként alkalmazása még gyomorbetegeknek sem tiltandó el általánosságban, csupán hyperaciditás és ezzel járó betegségek esetén, ellenben savhiány eseteiben egyenesen alkalmas a savtermelés fokozására, annál is inkább, mivel semmi olyan tünetet nem figyelhettünk meg, még hyperacidok esetén sem, ami a gyomor nem kívánatos izgalmi állapotára vallott volna”.⁷³ Ezzel pedig a paprikával szembeni korábbi vádak váltak semmissé.

1934-ben Ambrus József is tanulmányban elemezte a paprika élettani hatását: a paprika bővérűséget idéz elő a bőrben, a gyomor és bélnyárcakárában, fokozza az emésztőnedvek elválasztását és serkenti a bélperisztaltikát, de emul-

⁷⁰ Délmagyarország 14 (1938) április 17. 6.

⁷¹ Szegedi Új Nemzedék 15 (1933) november 26. 5.

⁷² Waltner Károly: Az A-vitamin jelentősége és hazai tápanyagaink A-vitamintartalma. Orvosi Hetilap 78 (1934) 323–326.; Szegedi Napló 12 (1936) május 31. 4.

⁷³ Berkesy László: A paprika hatása a gyomor elválasztó működésére. Orvosi Hetilap 78 (1934) 397–399. Berkesy László a következő években is folytatta a paprika élettani hatásainak kutatását: Berkesy László: Paprikanedv és epehólyagreflex. Orvosi Hetilap 84 (1940) 283–284.

geáló és hydrotrop tulajdonsága folytán az epe működését is hatékonyabbá teszi.⁷⁴ Ezzel pedig tudományosan igazolódott az a néprajzi megfigyelés, amely szerint a magyar nép elsősorban étkezési szokásaiban a szalonnát, a zsíros, pörkölt húsokat paprikázza meg, s így könnyíti meg a zsírok felszívódását.

1934. október 25-én a Szegedi Egyetem Barátai Egyesület Orvosi Szakosztályának ülésén több előadás is elhangzott rejtett C-vitamin-deficitek kimutatása kapcsán.⁷⁵

Néhány csodás gyógyulással végződött orvosi terápia jelentősen javított a paprika és a belőle kinyert C-vitamin nemzetközi ismertségén és valóságos mágikus áhítat bontakozott ki körülötte. Amikor Szent-Györgyi professzor 1935-ben Belgiumban tartott előadásokat, felkérték, hogy kezelje a liége-i herceget, a belga király kisebbik fiát. A fiatal hercegnek állandó láza volt, amivel orvosai nem tudtak mit kezdeni. Szent-Györgyi kristályos C-vitamint írt fel számára, és a herceg rövidesen rendbe jött.⁷⁶ A váratlan siker következtében nemcsak Szent-Györgyit tartották orvosi zseninek, de a C-vitamin megbecsültsége is látványosan növekedett.

Még tovább emelte a paprika hírnevét, hogy további hasznos elem került felfedezésre benne, a bioflavinoidok (ún. P-vitamin), amit szegedi paprikából, szegedi kutatók nyertek ki,⁷⁷ ám utólag kiderült, hogy bár nagyon hatékony gyógyhatású eleme a paprikának (a vérzékenység egyik típusát eredményesen gyógyítja), mégsem tekinthető vitaminnak.⁷⁸

Az 1937-es kémiai Nobel-díj kiosztásában is fontos szerepe volt a szegedi paprikának (ahogy azt Szent-Györgyi megjósolta). Ez pedig úgy történhetett, hogy a díjat megosztva Norman Haworth (1883–1950) és Paul Karrer (1889–1971) kapta. Haworth pedig szintén a szegedi paprikából kivont C-vitaminnal kapcsolatos kutatásai miatt kapta meg a díjat.⁷⁹ Szent-Györgyi Albert ugyanis 1932/33 telén, a már kinyert kristályos C-vitaminból egy részt elküldött Haworthnak a Birminghami Egyetemre, így tudta megtenni a C-vitaminnal kapcsolatos felfedezéseit. A szegedi paprika tehát nemcsak azt a felismerést tette lehetővé, hogy a paprikában magas természetes C-vitamintartalom talál-

⁷⁴ Ambrus József: Adatok a paprika élettani hatására vonatkozólag. Orvosi Hetilap 78 (1934) 883–884.

⁷⁵ Orvosi Hetilap 78 (1934) 1071.

⁷⁶ Moss 2003. 117.

⁷⁷ Délmagyarország 12 (1936) szeptember 19. 5.; Szegedi Napló 14 (1938) július 2. 5.

⁷⁸ Gábor Miklós: Gondolatok Szent-Györgyi Albert flavonokkal folytatott kutatásairól. Megemlékezés a felfedezés 75. évfordulóján. Gyógyszerészet 55 (2011) 643.

⁷⁹ Délmagyarország 13 (1937) november 12. 2.

ható, de a vitamin szerkezetének pontos vizsgálatát, szerkezetének és élettani hatásainak leírását is.⁸⁰

A paprikafogyasztásnak a női menstruációra gyakorolt kedvező hatását egy Magyarországon járt német orvosnő, Margarete Raunert vizsgálta és igazolta.⁸¹

Az 1937. évi élettani Nobel-díj

1937-ben, amikor Szent-Györgyi Albert értesül a Nobel-díj elnyeréséről, szinte minden interjúban, beszédben elismerte, hogy a vizsgálatai eredményét a szegedi paprikának köszönheti.⁸²

Amint 1937. október 28-án nyilvánosságra került, hogy az élettani Nobel-díjat Szent-Györgyi professzornak ítélték Stockholmban, gratuláló és köszöntő levelek garmadája íródott a magyar közélet legszerteágazóbb helyeiről. Ezek közül különös gazdasági összefüggésekkel bír a Hangya Szövetkezet igazgatóságának október 30-i levele. „Méltóságos Urunk! Engedje meg, hogy alulírott Hangya központ igazgatósága, a kötelékébe tartozó összes vidéki szövetkezetek, valamint különösképp a szintén alulírott Magyar Fűszerpaprikát értékesítő Központi Szövetkezet igazgatósága nevében is a legmélyebb tisztelettel köszöntsük Méltóságodat abból a világraszóló nagy sikere alkalmából, amely az ezévi Nobel-díjjal történt kitüntetésével érte. A szövetkezetekben tömörült gazdaközösséget külön öröm és büszkeség tölti el azért, mert Méltóságod kitüntetésével a tudóst érhető legnagyobb elismerésen felül a magyar földnek és a verejtékkel dolgozó magyar földművelő nép munkája gyümölcsének jelentősége is nagymértékben felfokozódott. Amidőn az egész szövetkezeti tábor

⁸⁰ Szent-Györgyi Albert 1937-es tanulmányában is kiemelte: „Aszkorbinsavam legnagyobb részét szétosztottam a vele foglalkozó kutatók között. Így ez az anyag nagymértékben hozzájárult a molekula szerkezetének a gyors felderítéséhez, és megnyitotta a szintézishez vezető utat. Tehát főleg a magyar pirospaprikának köszönhető, hogy olyan figyelemre méltóan rövid idő – két év alatt – a C-vitamin a titokzatosság homályából az olcsó szintetikus termékek birodalmába került.” Szent-Györgyi, Albert: *Studies on Biological Oxidation and Some Catalysts. Acta Litterarum ac Scientiarum Reg. Universitatis Hung. Franciscus Iosephinae Sectio Medicorum.* Budapest – Leipzig, 1937. 88.; Szent-Györgyi Albert: *Egy biológus gondolatai.* Budapest, 1970. 22.; Szent-Györgyi Albert: *Az élő állapot.* Bukarest, 1973. 28.

⁸¹ Margarete Raunert: *Der paprika. Verplegungstechnisch und diätetisch.* Leipzig, 1939. 51.

⁸² Szegedi Napló 13 (1937) október 30. 2.

lelkes szerencsekíválmait tolmácsoljuk, egyúttal buzgón kérjük Méltóságodnak az egész emberiségre felbecsülhetetlen értékű és hazánkra dicsőséget hozó tudományos munkásságára a jó Isten áldását.”⁸³

Alig 10 nappal később, november 9-én a Hangya Szövetkezet elnöke, Balogh Elemér, királyi tanácsos, felsőházi tag írt levelet a professzornak. „Igen Tisztelt Barátom! Ahhoz a magas kitüntetéshez, amely a tudományos munkásságod és annak eredményei megkoronázásaképpen ért, a magam részéről is a legmelegebben gratulálok. Büszkék vagyunk Rád, és szívből osztozunk örömdben. Ez a kitüntetés a világ figyelmét a C-vitaminra terelte. Előállításának technikáját, gyógyszerként való felhasználásának módját nem ismerem. Ne vedd tehát rossz néven, ha mint laikus, felvetem a gondolatot, nem lehetne-e a Szeged vidéki paprikatermelők sorsának javítása, továbbá közgazdaságunk és kivitelünk fellendítése érdekében annak gyártására berendezkedni, annak forgalombahozatalára világszabadalmat kérni, és így a magyar névnek világszerte újabb megbecsülést szerezni. A gondolatot az adta nekem, hogy a kormány a paprikatermelés és forgalombahozatal irányítását az elnökletem alatt álló intézetre bízta. Van nekünk azonban egy leányvállalatunk, (Hangya Ipar Rt.) amely ipari termékek előállításával és forgalombahozatalával is foglalkozik. Ennek közreműködésével be lehetne rendezkedni a vitamin gyártására, ha pedig ez tőkéet igényel: ezt is rendelkezésre bocsáthatnánk. Mint altruista vállalat, természetesen nem üzleti, hanem kizárólag közgazdasági és erkölcsi szempontból foglalkoznánk az üggyel. Amennyiben a felvetett gondolat Nálad visszhangot keltene, úgy Wünscher Frigyes vezérigazgató úrral együtt nagyon örülnénk, ha alkalmilag itt-tartózkodásod alkalmával – de mindenestre előzetes értesítés mellett – felkeresnél bennünket (IX. kerület Közraktár utca 30.), hogy a dolgot megbeszélhessük.”⁸⁴

A Szeged és Szegedvidéki Fűszerpaprikatermelők Szövetségének 1937. november 29-i köszönőlevele szintén a C-vitaminnal kapcsolatos tudományos felfedezés gazdasági hatásaira vet fényt. „Méltóságos Professzor Úr! A Szeged és Szegedvidéki Fűszerpaprikatermelők Szövetsége az 1937. november hó 16-án tartott választmányi ülésén egyhangú lelkesedéssel határozta el professzor Úr üdvözlését abból az alkalomból, hogy tudományos munkássága a világ legnagyobb kitüntetését, a Nobel-díjat nyerte el. Mi magyarok, szegediek, a paprikatermeléssel foglalkozók büszkék vagyunk Professzor Úrra, aki a magyar géniuszt, a magyar szellemet, a magyar kutatómunkát és kultúrfölényt, valamint a magyar élniakarást mutatta be, és bizonyította be az egész

⁸³ Szabó – Zallár 1989. 151.

⁸⁴ Szabó – Zallár 1989. 190–191.

világnak, és szerzett a magyar névnek világhírt és dicsőséget. A mi életünk tartalmasabb lett, szemünk ragyogóbb, kitartásunk fokozottabb lesz, munkánk pedig talán még eredményesebb, mert méltóságos Professzor Úr szinte korszakot jelentő felfedezései és tudományos eredményei útján újból a magyar paprikára terelődött a világ figyelme. Reméljük, hogy ez a magyar fűszerpaprika nagyobb és jobb külföldi elhelyezésével kenyerünket is nagyobbá és talán fehérebbé teszi. Munkásságát, kutató-tevékenységét áldja meg az Isten. Mi is azt kívánjuk, hogy Professzor Úr saját magának, a tudományos életnek és a magyarságnak még hosszú időn át értéket jelentő tevékenységét a múlt-hoz hasonló eredménnyel folytassa. Áldja meg az Isten!”⁸⁵

Folytatva a köszöntő és gratuláló levelek sorába illeszkedik a Szegedi Paprikajelleg-megállapító Bizottság december 20-i levele. „A Szegedi Paprikajelleg-megállapító Bizottság méltóságos Professzor Úr üdvözlését határozta el azon világraszóló és jelentős munkásságának némi elismerésül, amelyet Méltóságod a paprikából előállított C-vitamin körüli korszakalkotó tevékenységével kifejtett. Midőn az erre vonatkozó jegyzőkönyvi kivonatot csatoltan szerencsém van megküldeni, engedje meg Professzor Úr, hogy a magam részéről is ismételten őszinte és mély tisztelettel köszöntsem városunk és hazánk büszkeségét s egyben a jó Isten áldását kérem Méltóságodra és munkásságára. Fogadja méltóságos Professzor Úr megkülönböztetett tisztelem kifejezését.”⁸⁶

Gelei József rektor 1937 novemberében közadakozásból villát kívánt vásárolni Szent-Györgyi Albertnek, akinek világraszóló tudományos felfedezése nyomán fellendült a magyar paprikaexport. Javaslatában részletesen elemezte, hogy a felfedezés gazdasági hatása bőven indokoltta teszi a közpénzből való felépítését a villának, hiszen az elmúlt 2 évben 2 millió pengő haszonhoz jutatta az országot, ez pedig sokszorosan meghaladja az újszegedi villa árát.⁸⁷ A közgyűlési határozat alapján a főispán, a polgármester, a város felsőházi tagjai és a képviselők Budapestre utaztak, hogy a Szent-Györgyi ház ügyében tárgyalásokat folytassanak Fabinyi Tihamér pénzügyminiszterrel és Hóman

⁸⁵ Szabó – Zallár 1989.221–222.

⁸⁶ Szabó – Zallár 1989. 255.

⁸⁷ „Amint a paprika egészségfönntartó értékének híre terjedt, emelkedett paprikaexportunk is. 1934-ben még csak 42 vagon paprikát exportáltunk, 1935-ben már 66, 1936-ban 104 vagont... A magyar termelő egy-egy vagon után 18 ezer pengő bevételhez jut, így az ország a 100 vagon paprika exporttöbbletnél közel 2 millió pengő termelési haszonhoz jut. Így Szent-Györgyi már régen megszerezte a nemzetnek pénzben is azt az összeget, melyet a nemzet most a Szent-Györgyi C-villában neki visszaadni szándékozik.” Szegedi Napló 13 (1937) november 21. 6.

Bálint kultuszminiszterrel. Az alapelgondolás az volt, hogy a város által adományozandó telken épülne fel a magánház, amely fele-fele arányú anyagi áldozattal Szeged és az állam ajándéka lenne a világhírű professzornak.⁸⁸

Két héttel később sor került a szegedi díszpolgárrá avatására. Dr. Pálffy József polgármester köszöntőjében kiemelte: „Professzor Úr megismerte és megértette a magyar földet, itt a Szeri puszta közelségében különösen tele-vény szegedi földet, a lélek és tudás ekéjével szántotta azt, lelkének sugallatát követve lehajolt hozzá, felemelte onnan a szegedi föld különleges, rubintos fényű virágát, a paprikát, és a paprika felemelte Méltóságodat a tudomány legmagasabb jutalmának eléréséhez”.⁸⁹ Szent-Györgyi válaszában hangsúlyozta, hogy a tudományos kutatás és a nevelés eszméinek megvalósítása és napi gyakorlása mellett az alkotó szellemi munka a fizikai munkások mindennapjainak megkönnyítését is célul tűzi ki maga elé: „Boldog vagyok, ha munkám csak kis mértékben is leróhatta a tudomány és az egyetem háláját a város iránt, s hogy a véletlen úgy akarta, hogy éppen az én szerény igyekezetem legyen újabb példája annak, hogy a tudomány nemcsak babért terem, de hogy a ma elvont eredményei ott állhatnak már holnap a földműves mellett, megkönnyítve neki verejtékes munkáját, hogy a szellemi munka éppúgy nélkülözhetetlen téglája egy nemzet épületének mint a földműves fáradozása.”⁹⁰

Paprikaexportunk a tudományos felfedezések után

Az 1930-as években jelentős átrendeződés ment végbe a magyar paprikaexportban. Az évtized közepétől az export összege nemcsak a világválság előtti értékeket érte el, de a '20-as évek átlagos volumenének három-négyszeresére növekedett. Magyarország paprikaexportja 1937-ben 2450 tonna, 1938-ban 2770 tonna, 1939-ben pedig – a háborús viszonyok ellenére is – 2280 tonna volt. 1939-ben paprikaexportunk csökkenő volumen ellenére is növekvő árbevételt ért el: az 1938. évi 3 336 000 pengőről 4 118 000 pengőre nőtt ugyanis az exportbevételünk.⁹¹ E hatalmas mennyiségi növekedés mögött pedig a paprikához kapcsolódó világhírű tudományos felfedezés állt. Erre már a csípősségmentes szegedi paprika sikeres kinemesítéséről beszámoló 1935-ös cikk is kitér: „A magyar paprika még ma is, amikor a spanyol paprika már igen

⁸⁸ Szabó – Zallár 1989. 39.

⁸⁹ Szegedi Napló 13 (1937) december 2. 2.; Szabó – Zallár 1989. 233.

⁹⁰ Szegedi Napló 13 (1937) december 2. 3.; Szabó – Zallár 1989. 235.

⁹¹ Kereskedelmünk és iparunk az 1939. évben. Budapest, 1940. 74.

erős konkurenciát jelent a világpiacon, elsőrendű exportcikk, s bel- és külkereskedelmi jelentőségében különösen nagyot emelkedett az utóbbi időkben Szent-Györgyi professzor világfeltűnést keltő kutatása és felfedezése révén.”⁹²

1938 januárjában Szekerke Lajos Szeged idegenforgalmi hivatalának vezetője beszámolójában kitért Szent-Györgyi Albertre és a szegedi paprika számára jelentős propagandát kifejtő tudományos felfedezés idegenforgalmi összefüggéseire is: „Szent-Györgyi professzor világhírű sikere az egész művelt világ figyelmét és érdeklődését Szeged és a paprika felé fordította. Ennek eredményeképpen az országos Magyar Idegenforgalmi Hivatal angliai kirendeltségének kívánsága nyomán felmerült annak szüksége, hogy az új, lehetőleg tökéletes szerkesztésű és nyomdatechnikai kiállítású, többnyelvű illusztrált prospektust jelentessünk meg legalább 10.000 példányban, amely kizáróan Szent-Györgyi professzor tudományos kutatásait ismerteti népszerű stílusban és ugyanakkor hathatós propagandája is legyen a szegedi paprikának.”⁹³

1939-től kezdve – az előző évek példátlanul magas értékeihez képest – csökkent a paprikaexportunk. Ennek oka egyrészt az volt, hogy a polgárháború lezárulta utáni években a spanyol paprika ismét előtérbe került az amerikai piacon, a magyar paprika pedig egyre jobban elszigetelődött a háborús blokád következtében. Az 1940-es év kereskedelmi forgalmáról készített beszámoló szerint „A kivitel erősen visszafejlődött. A Német Birodalomba irányuló kivitel 375,5 tonnáról 735,1 tonnára nőtt, ezzel szemben az Amerikai Egyesült Államokba irányult kivitel esett. Ebben nagy része volt a tengerentúlra irányult kivitel megnövekedett költségeinek és annak, hogy Olaszországnak a háborúba való belépésekor Amerika felé a kivitel teljesen megszűnt. Az exportőrök tetemes veszteséget szenvedtek el a kikötőkben rekedt készletek visszahozatalával”.⁹⁴

1933-tól kezdve az exportból kisebb aránnyal részesedtek a szomszédos utódállamok, mint a többi ország. A folyamat olyan sebességgel folytatódott, hogy 1937-ben a szomszédos utódállamokba irányuló paprikaexport alig 1/15-e a többi országba tartó kivitelünknek. A harmincas években a legtöbb paprikát az USA-n kívül Ausztriába, Csehszlovákiába, Németországba, Algériába, Nagy-Britanniába, Argentínába, Franciaországba, Hollandiába, Kanadába, Lengyelországba, Tunéziába szállítottuk, de kisebb tételekkel vevőink között szerepelt még Ausztrália, Dél-Afrika, Egyiptom, India, Jáva, Kína, Norvégia, Olaszország, Peru, Svájc, Törökország, Új-Guinea, Uruguay stb. is.⁹⁵

⁹² Szegedi Napló 11 (1935) november 29. 3.

⁹³ Délmagyarország 14 (1938) január 30. 5.

⁹⁴ Kereskedelmünk és iparunk az 1940. évben. Budapest, 1941. 64.

⁹⁵ Szanyi 1939. 658.

Év	Termelés (t)	Fogyasztás (t)	Export (t)	Exportból esik	
				utódállamok	egyéb államok
1926	2470	1370	1100	740	360
1927	2920	1750	1170	850	320
1928	2980	1940	1040	620	420
1929	2280	1630	650	300	350
1930	2710	1960	750	360	390
1931	2870	2100	770	410	360
1932	3200	2220	980	610	370
1933	3240	2170	1070	310	760
1934	2470	2050	420	60	360
1935	2980	2320	660	60	600
1936	4160	1920	2240	30	2210
1937	4800	2250	3000	20	2980

15. ábra. Magyarország paprikaiparának főbb mutatói 1926–1937 között⁹⁶.

Az egyik legnagyobb felvevőpiacunk az 1930-as évek közepétől az USA volt. Szent-Györgyi Albert 1939 tavaszán utazott ki Amerikába egy hosszabb előadássorozatra,⁹⁷ és nagyjából ezzel egyidőben jelent meg egy cikk a Szegedi Naplóban, miszerint állandóan emelkedik a paprikaexportunk az USA irányában. 1937-ben 2,5 ezer tonna őrlött paprika, ami az USA teljes paprikaimportjának 50%-a. 1938-ban tovább emelkedik az export, több paprika megy ki, de ugyannyi pénzért, ez az USA paprikaimportjának már 75%-a.⁹⁸ Ezeknek a káprázatos és a magyar gazdaságtörténetben teljesen egyedülálló eredményeknek az eléréséhez némiképpen az is hozzájárulhatott, hogy 1936–1939 között zajlott a véres spanyol polgárháború.⁹⁹ 1938-ra a magyar fűszerpaprika nemcsak

⁹⁶ Obermayer – Horváth – Szanyi 1938. 92.

⁹⁷ Szegedi Napló 15 (1939) március 28. 5.

⁹⁸ Szegedi Napló 15 (1939) április 23. 7.

⁹⁹ Természetesen túlbecsülni sem szabad a spanyol polgárháborúnak az 1936–1939 közötti paprikaexportunkra gyakorolt hatását. Wünscher Frigyes szerint: „Vannak, akik az exportban elért eredményt szeretnék jórésztben a spanyol háborúnak betudni. Ezzel szemben a valóság az, hogy Spanyolország 1936-ban sokkal több paprikát exportált Amerikába, mint bármikor a korábbi években, és Spanyolország 1937. évi amerikai bevitel is alig maradt alatta az 1931, 1932 és 1933-as évek bevitelének. Exportunk megsokszorozódását tehát nem

az USA-ban, de Dél-Amerika számos országában (pl. Argentína, Uruguay) is sikeresen nyert egyre nagyobb teret.¹⁰⁰ Ilyen értékesítési lehetőségek mellett a Szeged környékén megtermelt paprikaőrlemény mennyisége az 1929-es 1590 tonna helyett 1937-ben már 3240 tonnát tett ki, amelynek értéke meghaladta az 5 millió pengőt.¹⁰¹ A paprikával bevetett terület pedig évről-évre nőtt.¹⁰²

	Szeged	Kalocsa
1934	6851	5559
1935	5748	3808
1936	5600	4272
1937	5719	4402
1938	6949	5628
1939	6884	7056

16. ábra. Szegedi és kalocsai paprikatermelők száma az 1930-as évek második felében¹⁰³.

	Szeged	Kalocsa
1932–33	866	36
1933–34	625	36
1934–35	767	36
1935–36	772	183
1936–37	782	261
1937–38	870	269
1938–39	665	273

17. ábra. Paprikakikészítők száma Szegeden és Kalocsán az 1930-as években¹⁰⁴.

a spanyol háborúnak, hanem paprikánk jó minőségén kívül versenyképességünknek és annak köszönhetjük, hogy egész éven át biztosítani tudtuk az egységes exportárakat és feltételeket, valamint a megbízható, becsületes szállítást.” Wünscher 1940. 150–151.

¹⁰⁰ Bálint 1962. 106.

¹⁰¹ Tamasi Mihály: Társadalmi és politikai változások Szegeden 1939–1949 között. (Tanulmányok Csongrád megye történetéből XXIV.) Szeged, 2004. 19.

¹⁰² 1937-ben Szeged körzetében 5742 termelő 6200 holdon, 1938-ban pedig 7000 termelő 7300 holdon termelt a fűszerpaprikát. Délmagyarország 14 (1938) május 14. 5.

¹⁰³ Farkasfalvy Sándor: Mezőgazdasági iparunk 1939-ben. Magyar Statisztikai Szemle 19 (1941) 26.

¹⁰⁴ Szanyi 1939. 660.

	Szeged	Kalocsa
1934	3780	2235
1935	3525	1692
1936	3342	1615
1937	2900	1677
1938	3260	2457
1939	4431	2762

18. ábra. Szegedi és kalocsai fűszerpaprika-termőterületek az 1930-as évek második felében (hektár)¹⁰⁵.

Azt érdemes tudni, hogy hiába a fantasztikus tudományos felfedezések sora a szegedi paprikával kapcsolatban, az amerikaiak mégis elsősorban természetes színezőanyagként gondoltak a paprikára, s azt jobbra csak ipari célokra keresték, így az USA-ba szállított paprikánál a színkövetelmény az elsődleges, s a zamát és beltartalom csak másodrendű. Csak lassan és kis mértékben tudott elterjedni az amerikai konyhában a magyar értelemben vett paprikás ételek divatja. Ez összefüggött a gyors ételkészítési szokásokkal csakúgy, mint az amerikai zsír minőségével is, ui. a magyar fűszerpaprika zamatának kellő érvényesüléséhez a magyar szokások szerint kikészített zsírminőség is szükséges. Ezen a New York-i világiállításon felállított magyar konyha sem tudott segíteni.¹⁰⁶ Pedig ezekben az években volt csúcson az amerikai paprikaexportunk.

1940-re a magyar fűszerpaprika legnagyobb felvásárlója Németország és a német hadsereg lett. Emögött a fordulat mögött jórészt éppen a fűszerpaprika magas C-vitamin-tartalma állt, ami – Szent-Györgyi Albert minden humanista és politikai meggyőződésével éles ellentétben állva – a német hadsereg mal-mára hajtotta a vizet a II. világháborúban, ugyanis a készítményeinek köszönhetően a német katonák a tengeralattjárókban sokkal hosszabb ideig maradhattak távol a szárazföldtől, anélkül, hogy a skorbut veszélye fenyegette volna őket. A pritaminból nyert profitot a szegedi laboratórium fejlesztésére fordította, amely számos további világ színvonalú biokémiai kutatást tett lehetővé.

1939-ben Balla Ferenc szegedi vegyész mérnök „saját erejéből, szinte a két keze munkájából konzervgyárat alapított, amelynek célja az, hogy a szegedi föld termékeit, elsősorban a szegedi gyümölcsöt és a paprikát olyan készítményekben dolgozza fel, amellyel nemcsak a magyar piac, de a külföld is ellátható. Az üzem azóta

¹⁰⁵ Szanyi 1939. 658.

¹⁰⁶ Szegedi Napló 15 (1939) április 23. 7.

megkezdte működését a Liget utcában Szegedi Konzervgyár címen, és egyik legfontosabb feladatát a C-vitaminos készítmények előállítására képezi... Balla Ferenc kísérletei során azon dolgozott, hogy Szegeden, a C-vitamin hazájában a legnagyobb C-vitamintartalmú gyümölcspaprikából megfelelő különleges eljárással egy különleges C-vitaminos készítmény legyen előállítható. A konzervüzemet speciális irányba fejlesztette ki, ahol ízletesen és ízlésesen állítják elő a Papirit nevű zamatos paprikapürét. Az az érdekes és nagy fejlődés előtt álló készítmény az Országos Chemiai Intézet és Központi Vegykísérleti Állomás meghatározása szerint 0,487 százalék C-vitamint tartalmaz, ami annyit jelent a nyilvánosság számára, hogy egy leveskanál Papirit annyi C-vitamint tartalmaz, mint 6 db citrom. A paprikaextraktumot különféleképpen lehet felhasználni. Célszerű formája a már kész étel ízesítése (leves, hús, főzelék, vajaskenyér stb.), ízletes, zamatos ízénél fogva önmagában is jól fogyasztható. A fiatal szegedi vegyész új utakon járó készítménye iránt nagy érdeklődés nyilvánult meg nemcsak az országban, de külföldön is, és az érdeklődés fejlődése azt jelenti, hogy a konzervkészítmény jelentékenyen fogja növelni a szegedi paprika értékét és exportját. Az iparszerűen feldolgozott gyümölcspaprika termelése is előreláthatólag új fejlődéshez érkezik, mert a konzervüzem részére nagyobb mennyiségű gyümölcspaprikát kell termelni.¹⁰⁷

	1934	1935	1936	1937	1938
Algéria	0	0	0	73,2	60,3
Argentína	0	0	6,6	135,8	217,1
Ausztria	150,2	217,8	220,7	189,9	284,4
Csehszlovákia	48	52,1	36,9	19,7	12,3
Franciaország	1,7	1,5	4,5	37,8	52,6
Hollandia	4,3	4,6	4,6	9,9	12,2
Kanada	0	0	0	6,6	48,8
Lengyelország	9,4	12	4,4	1,4	11
Nagy-Britannia	3,5	7,7	18,1	30,7	45,4
Németország	121,9	151,5	190,1	232,3	212,3
Tunézia	0,1	0	1	25,4	69,2
USA	62,6	190,2	540,7	1570,1	1559,9

19. ábra. Paprikakivitelünk 12 államba a '30-as évek második felében (t)¹⁰⁸.

¹⁰⁷ Délmagyarország 15 (1939) február 19. 9.

¹⁰⁸ Szanyi 1939. 665.

Szintén 1939-ben Györffy Barna (dr. Györffy István szegedi professzor fia) olyan colchicine-tartalmú permetezőszert készített, amelynek hatására a paprikabokor levelei, termései nagyobbra nőttek, fokozódott a termés hozam és erősödött a szélsőséges termőhelyi viszonyokhoz való alkalmazkodás. „Colchicines kezeléssel aránylag elég könnyen termelhető paprika forradalmasítja majd a paprikatermelést. rendkívül nagy gazdasági jelentősége főleg abban jelentkezik, hogy a C-vitamintartalom a tetraploid formáinál növekedni fog... nagyon valószínű, hogy a C-vitamintartalom a tetraploid paprikánál is, ha talán nem is 100%-osan, de mindenesetre nagy mértékben növekedni fog.”¹⁰⁹

1939. július 10. és 20. között rendezték meg Budapesten a mezőgazdasági iparok nemzetközi technikai és kémiai kongresszusát, amelynek legfőbb vendégei között Szent-Györgyi Albert is helyet foglalt. A kongresszus eredeti programja szerint a világhírű vitaminkutató is előadást tartott volna újabb tudományos kutatásairól. Az előzetes újságcikkek szerint „Érdekesnek ígérkezik minden szempontból a Nobel-díjas professzor előadása, mert abból a szempontból is meg fogja világítani a napirendre kerülő problémát, hogy a magyar tájnak milyen a jelentősége a vitamindús növények termesztésében”.¹¹⁰

1942-ben arról számolnak be az újságok, hogy az örölt paprikából még nagyobb hatásfokkal tudja kinyerni a C-vitamint: „Évek óta azon igyekeztem, hogy megeljem a módját, hogyan lehetne a paprikát ősi por alakjában előállítani úgy, hogy benne a vitamin megmaradjon. E munkám az idén tavasszal vezetett először eredményhez. Nemcsak, hogy sikerült a paprikát vitaminvesztés nélkül poralakban előállítani, de az így nyert por a régi paprikánál sokkalta ízesebb, zamatosabb is volt, és meglepő főzéstechnikai előnyöket is mutatott. Előállítása, melyre az év júniusában szabadalmat is jelentettem be, igen egyszerű. Ha sikerül a paprika feldolgozását átállítani, és mint nemzeti terméket egy magas vitamintartalmú porpaprikát a piacra hozni, nagy külkereskedelmi lehetőségek nyílnak meg, az elérhető árak is lényegesen kedvezőbbek lesznek, melyek végeredményben is a földműves nép kezéhez jutnak vissza.”¹¹¹ De ekkor már a háborús szempontok határozzák meg a gazdasági érdekeket is.

¹⁰⁹ Délmagyarország 15 (1939) április 9. 14.

¹¹⁰ Szegedi Napló 15 (1939) április 9. 6.

¹¹¹ Szegedi Napló 18 (1942) február 6. 5.

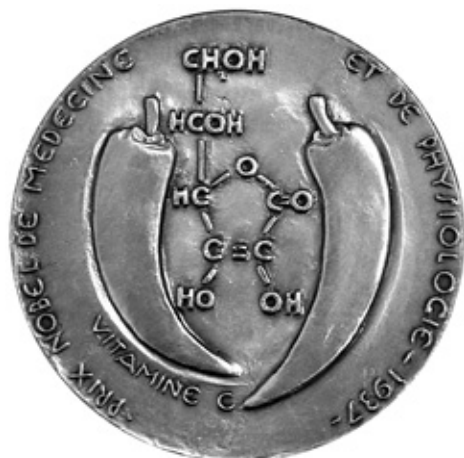


20. ábra. Szentmihály, a Lábdy paprikamalom.



21. ábra. A Lábdy család házuk udvarán az 1930-as években.

Tulajdonképpen Szent-Györgyi Albert felfedezése nemcsak a kiutat teremtette meg a megoldhatatlan és visszafizethetetlen méretű banki hitelek fojtogatásából, de a biztos és rendezett anyagi jólétet is Szeged és a szegedi körzet számára. Ezt a történelmi jelentőségű gazdasági sikert öntötte formába 1983-ban, Szent-Györgyi 90. születésnapjára a Párizsban élő Beck András, amikor olyan érmét készíttetett, amelynek a hátlapján a C-vitamin képlete mellett két szegedi paprika található, a művész ezzel szeretne volna kifejezni, hogy a tudós mennyit köszönhet a szegedi paprikának, és ez a felfedezés mennyit segített az itt élő emberek számára.



22. ábra. Beck András által tervezett jubileumi érme.

Szent-Györgyi Albert tudományos felfedezésének jelentős gazdasági hatását Szanyi István is elismerte 1939-es tanulmányában: „Úgy a belföldi fogyasztásra, mint az exportra igen jótékony hatást gyakorolt a Nobel-díjas Szent-Györgyi Albert dr. szegedi egyetemi professzor világraszóló felfedezése, a C-vitamin leggazdagabb tárházának a magyar paprikában való megtalálása. A magyar paradicsom alakú paprikatermésben a citromnál négyszer több C-vitamin jelenlétét állapította meg. Sorozatos elemzései bizonyították, hogy a fűszerpaprika termésében még több a C-vitamin mennyisége. A C-vitamin (aszcorbinsav) előállításí módjával nemcsak a magyar fűszerpaprikának, hanem az egész emberiségnek hasznára szolgált.”¹¹² Hasonlóan nyilatkozott Farkasfalvy Sándor is 1941-es tanulmányában: „A kisebb jelentőségű mezőgazdasági iparok között fontos helyet foglal el a fűszerőrlés, vagyis inkább a paprikaőrlő malmok termelése, a kiváló vitamindús édes ízű magyar paprikának – mely iránt a Nobel-díjas Szent-Györgyi professzor vitaminkutatásai újabban az egész világ érdeklődését felkeltették – piros színű fűszerpaprikává való őrlése.”¹¹³

A fent bemutatott termelési és exportálási adatok alapján valóban kijelenthető, hogy Szent-Györgyi Albertnek a paprika C-vitamin-tartalmára vonatkozó felismerése a legnagyobb gazdasági hatású tudományos felfedezések közé tartozik. Nemcsak Szeged, de a Dél-Alföld jelentékeny részének évtizedekre kihatóan javította a mindennapok megélhetési körülményeit, a termelésben és feldolgozásban részt vevők jövedelmi viszonyait.

¹¹² Szanyi 1939. 666.

¹¹³ Farkasfalvy 1941. 26.